

【特集】無限大「食のまちづくり」

3月14日(土)

食文化館リニューアルオープン

小浜の食のまちづくりは新たなステージへ
食と食文化を最大限に生かした「海の駅」が誕生

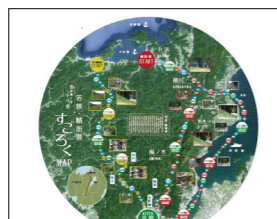
全 国に先駆けて食のまちづくりの扉を開いた小浜市。この注目されている食のまちづくりを次のステージに推し進めるため、市と市民による実行委員会では、平成25年に魅力ある観光素材である食・食文化が集積している川崎地区を「海崎地区活性化計画」を策定しました。開館から11年を経過した食文化館(川崎三丁目)は、インフォメーション機能を強化し、海の駅の拠点としてさらなる市内の食情報、観光情報の発信機能を充実させます。また、ユネスコ無形文化遺産となった「和食」を小浜の食文化の切り口として紹介し、全国的・国際的な情報発信を行う展示リニューアルを行います。さらに、子どもたちが楽しめる参加型展示を充実させ、年齢を問わず楽しめる施設として生まれ変わります。食文化館横には、「海のエリア」として芝生公園「海のガーデン」を整備し、小浜湾のロケーションを楽しみながら、観光交流を図る空間を目指します。また、お魚センター(川崎二丁目)横には、購入した鮮魚や干物などをその場で食べることができる七輪焼き施設も整備します。春の観光シーズンを前に、小浜の食・食文化が凝縮された「海の駅」が新たな扉を開きます。



リニューアル後の食文化館内イメージ



海に面したイベント広場
食文化館に隣接する海のガーデンを整備



子どもも楽しめる
床面には鯖街道すごろくマップを導入



体感型の展示
館内の展示を一新。「にこい」も体感できる



食の情報を集約
インフォメーションは市内の情報がいっぱい



御食国若狭おばま食文化館
川崎三丁目4番
開館/9時~18時
※12月~2月の間は17時まで
定休日/水曜
☎53・1000



濱のかあちゃんの味
食事処濱の四季では地中海料理の提供も予定



新鮮な魚介類を満喫
お魚センター内に七輪焼き広場を増設

魅力がいっぱい！新しい川崎地区はここがスゴい！！



(上・右)リニューアル後の食文化館内に展示予定の図

小浜から世界へ

ミラノ国際博覧会に小浜市が参加

世代を超えて継承してきた「小浜の宝」が世界デビュー

「OBAMA」の響きに乗せて、まちの魅力をミラノで発信



ミラノ国際博覧会での小浜の出展イメージ

People



若狭塗箸協同組合
理事長 **高尾 浩通** さん (69歳・北塩屋)
これまで同組合の理事、副理事長などを歴任し、平成26年4月に理事長に就任。若狭塗箸の普及・宣伝に取り組んでいる

ミラノ国際博覧会出展に向けて、組合内に若手を中心としたプロジェクトチームを立ち上げて、企画を進めています。現地では、若狭塗箸の研ぎ出し体験や箸の展示、PRを予定しています。また、日本館のレストランやフードコートでは、博覧会用にデザインした若狭塗箸を全面的に使ってもらえることになりました。博覧会を通して、若狭塗箸の新たな販路を開拓して、ヨーロッパでの取り引きが増えることを期待しています。

若狭塗箸は国内80%のシェアを誇る小浜を代表する産業です。先人が地道に努力を積み重ねてきたからこそ今の箸業界があると思っています。一方で、時代ごとに消費者が求めるものをキャッチして商品に反映させていくには、業界の若返りも重要だと思っています。博覧会の企画を通して、現地へ行く若手の皆さんには、世界で箸がどう見られているのかを学び、それを持ち帰ることで、今後の業界発展へとつなげてほしいですね。

若狭塗箸の新たな販路を開拓

ミラノ国際博覧会イベント

とき 3月15日⑩ 11時～
ところ 食文化館(川崎三丁目)
内容 本番同様の「国際交流キッズ・キッチン」「箸の研ぎ出し体験」
対象 年中～小学1年生(4～7歳)の日本人の男女10人
※申込多数の場合抽選
申し込み 2月27日⑩までに食文化館へ

食文化館リニューアル式典

とき 3月14日⑩
ところ 食文化館(川崎三丁目)
内容 10時30分～
一般開放、リニューアル展示
ギャラリートーク
11時30分～
日本の雑煮食べ比べイベント
(関東、京都、小浜の雑煮)

5 月1日(金)～10月31日(土)の半年間にわたり開催されるミラノ国際博覧会は、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、約140の国や機関が参加。期間中の来場者は2千万人と想定されています。全国の自治体に先駆けて、市では博覧会への参加を表明し、昨年5月に正式決定。7月20日(日)～23日(木)までの4日間、日本館催事場において、現地の子どもたちを対象にした「キッズ・キッチン」および「若狭塗箸の研ぎ出し体験」を実施する予定です。食育の全国的な先進地である本市では、「キッズ・キッチン」を通して、日本が誇る和食の魅力と、「いただきます」「ごちそうさま」の精神を広めたいと思います。

また、日本館内のレストランなどでは、若狭塗箸の使用が決定しているほか、ミラノ市内での若狭塗箸テスト販売や、地元業者やマスコミとの交流会も予定しており、小浜の産業を世界に強くPRしたいと考えています。今後、博覧会で上映する市民参加による「小浜からのメッセージ」映像の作成も予定。より多くの市民の皆さんに、小浜の博覧会参加について関心を持ってもらうとともに、この機会が地域産業発展の重要なステップとなるよう、現在、官民一体となって計画を進めています。

キッズ・キッチンをミラノで開催

キッズ☆サポーターは、食文化館で実施する「キッズ・キッチン(幼児の料理教室)」や「ジュニア・キッチン(小学生の料理教室)」の企画運営を行う市民グループです。平成16年に結成して、市内の子育て世代を中心に、現在25人が所属。家庭や仕事と両立しながら活動をしています。会では、成長期の子どもたちの食育事業を実施するために、勉強会や調理実習などを開催しています。また、料理教室で使う「釜煎り茶」や「五

徳味噌」も自分たちで作っています。ミラノ国際博覧会にはグループの代表3名が参加。現地の子どもたちを集めて「キッズ・キッチン」を開催する予定です。外国での開催は、とても大きな挑戦ですが、これまでの経験や実績を誇りに、精一杯がんばりたいと思います。

【メンバー募集中】
いっしょに子どもたちの食育活動を楽しめますか。関心がある人は、
食文化館 ☎53・1000まで



キッズ☆サポーター
会長 **吉田 近** さん (49歳・日吉)
キッズ☆サポーターの立ち上げから参加。平成25年4月からは同会長として、食育活動に携わっている(写真前列右から2人目)